DESINFECTANTE: 1:128 (1 ONZA POR CADA GALON DE AGUA)
SANITIZANTE: 1:512 (1 ONZA POR CADA 4 GALONS DE AGUA)
MODO DE EMPLEO: El uso de este producto de una manera que no esté de acuerdo a lo indicado en la etiqueta constituye un incumplimiento de la ley federal.
PARA DESINFECTAR: Pisos, paredes, superficies metálicas, superficies pintadas, superficie exterior de la taza del excusado/inodoro, lavamanos vacíos, regaderas/duchas, botes de basura, accesorios de baño, y otras superficies duras no porosas. APLICACION: Quite la mayor parte de la suciedad. Limpie todas las superficies antes de desinfectarlas. Moje bien la superficie con la solución. Use 1 oz por cada galón de agua, para un tiempo mínimo de contacto de 10 minutos en una sola aplicación. Puede ser aplicada con un trapeador/mechudo, esponja o paño, así como también como "spray" o como solución para remojar. Hay que preparar una solución nueva para cada uso, en la proporción recomendada, y luego desechar el sobrante. No es necesario enjuagar a menos que los pisos se vayan a encerar o lustrar. PARA SANITIZAR: Para uso en superficies duras no porosas tales como: mostradores, utensilios para comer y vasos. Quite la mayor parte de la suciedad. Limpie todas las superficies antes de sanitizarlas. Empape bien las superficies. Use una solución de 1 oz por cada 4 galones de agua, para un tiempo mínimo de contacto de 1 minuto en una sola aplicación. Puede ser aplicada con un trapeador/mechudo, esponja o paño, así como también usada como solución para remojar. Hay que preparar una solución nueva para cada uso en la proporción recomendada y luego desechar el sobrante. Deje escurrir bien. No enjuague. Antes de usar este producto como sanitizante en plantas procesadoras de carne, aves o productos lácteos, inspeccionadas por una agencia del gobierno federal, todos los productos alimenticios y los materiales para empaquetarlos deben ser sacados del cuarto o protegidos cuidadosamente. No se requiere enjuagar con agua potable después de usar este producto en superficies duras, previamente limpiadas, siempre y cuando las superficies estén bien escurridas antes de entrar en contacto con los alimentos, para que no haya quedado en ellas nada o casi nada de residuo del producto.
INSTRUCCIONES PARA SANITIZAR UTENSILIOS PARA COMER Y BEBER, EN ESTABLECIMIENTOS DONDE SE SIRVEN ALIMENTOS: 1) Quite las sobras de los utensilios y vasos, y enjuáguelos cuando sea posible. 2) Lávelos con un buen detergente o limpiador compatible, como Buckeye Dysh. 3) Enjuáguelos con agua limpia. 4) Sanitícelos con una solución de 1 oz por cada 4 galones de agua (200 ppm). Sumerja todos los utensilios en la solución por un mínimo de 2 minutos, o por el tiempo de contacto especificado por el código de sanidad vigente. 5) Coloque los utensilios sanitizados en una rejilla o escurridor para que se sequen al aire. 6) Se debe preparar una solución sanitizante nueva por lo menos una vez al día, o cuando se vea sucia. NOTA: Según la Sección HSS 196.13 del Código Administrativo de Wisconsin, no está permitido enjuagar los utensilios con agua potable después de haberlos sanitizado.
USO EN RESTAURANTES Y BARES: Para sanitizar vajillas, cristalería, cubiertos y utensilios para cocinar: Primero lávelos con detergente y enjuáguelos bien. Sumérjalos en la solución del producto (1 oz por cada 4 galones de agua) por un mínimo de un minuto. Póngalos a escurrir hasta que queden secos. No los enjuague.
PLANTAS EMBOTELLADORAS: Para sanitizar el equipo de embotellar o de surtir bebidas premezcladas: Después de limpiar el equipo, enjuáguelo bien con agua fría o tibia. Llene el equipo con una solución de 1 oz por cada 4 galones de agua (200 ppm de compuesto cuaternario). Permita que la solución permanezca en contacto con el equipo por un mínimo de un minuto o hasta que el equipo vaya ponerse nuevamente en operación, antes de lo cual se deberá desaguar/drenar la solución sanitizante del sistema.
Para asegurar que los diferentes sabores de las bebidas no permanez-

Buckeye®

SANI-Q™

DISINFECTANT • SANITIZER • DEODORANT

A concentrated disinfectant for use in hospitals and nursing homes, schools and colleges, medical and dental offices, office buildings, restaurants and bars, federally inspected meat and poultry plants and beverage plants.
A.O.A.C. Use-Dilution Test-Kills Salmonella choleraesuis, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa.
An effective sanitizer for use on food contact surfaces, it also fulfills the criteria of Appendix F of the Grade "A" Pasteurized Milk Ordinance 1965 recommendation of the U.S. Public Health Service in hard waters up to 500 ppm hardness (calculated as $CaCO_3$).

ACTIVE INGREDIENTS:
n-Alkyl (C_{14} 50%, C_{12} 40%, C_{16} 10%) dimethyl benzyl ammonium chloride..... 10.0%
INERT INGREDIENTS: 90.0%

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

DANGER

(See side panel for additional precautionary and practical treatment statements)
EPA Reg. No. 47371-32-559 EPA Est. No. 559-MO-1

DESINFECTANTE • SANITIZANTE • DESODORANTE

Un desinfectante concentrado para uso en hospitales y clínicas, escuelas y universidades, consultorios de médicos y de dentistas, edificios de oficinas, restaurantes y bares, plantas procesadoras de carnes y aves, y plantes embotelladoras inspeccionadas por una agencia del gobierno federal. Prueba de uso y dilución de A.O.A.C.-Mata los siguientes organismos: salmonella choleraesuis, staphylococcus aureus y pseudomonas aeruginosa.
Un sanitizante eficaz para uso en superficies que entran en contacto con alimentos, que además satisface los criterios de la recomendación del Apéndice F del Reglamento 1965 para la Leche Pasteurizada Clase "A", del Departamento de Salubridad de los Estados Unidos, en agua dura del hasta 500 ppm de dureza (calculada como $CaCO_3$).

INGREDIENTES ACTIVOS:
Cloruro amónico dimetilbencilo de n-alquilo (C_{14} 50%, C_{12} 40%, C_{16} 10%) 10.0%
INGREDIENTESINERTES:.....90.0%

MANTENGA LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

PELIGRO

(Para obtener información adicional sobre las precauciones y los primeros auxilios, vea la parte lateral del envase)
Nº Reg. EPA: 47371-32-559 Nº Est. EPA: 559-MO-1

Mfg. by **Buckeye International, Inc.**
2700 Wagner Place • Maryland Heights • Missouri 63043 • 314/291-1900

7 66176 67520 5

NET CONTENTS 1 U.S. GALLON / 3.8 LITERS

can en el sistema, se sugiere que al cambiar de un producto a otro, limpie, enjuague e higienice el sistema, dejando que la solución permanezca en contacto por un mínimo de un minuto. Luego, será necesario hacer desaguar/drenar la solución sanitizante completamente antes de volver a usar el equipo.

PARA SANITIZAR BOTELLAS O LATAS: Este producto se recomienda para sanitizar botellas o latas en la etapa del enjuague final. Este producto debe ser dosificado en la línea de agua para el enjuague final de la lavadora o enjuagadora de envases, en una concentración de 200 ppm. Debe usarse una solución sanitizante de 200 ppm de compuesto cuaternario activo para una aplicación externa como "spray" en la máquina llenadora y tapadora/coronadora. **PARA SANITIZAR TANQUES ALMACENADORES:** Este producto se recomienda para sanitizar los tanques de fermentación y reposos de la cerveza. Se debe aplicar con spray una solución de 200 ppm, o usarla en combinación con sistemas automatizados de limpieza. Haga desaguar/drenar la solución completamente. No enjuague. En operaciones mecánicas o sistemas automatizados, la solución sanitizante ya usada no debe volver a usarse para sanitizar, pero puede volver a usarse para otro propósito, como limpiar.

INFORMACION PARA TRATAMIENTO PRACTICO: En caso de contacto con los ojos, enjuáguelos con agua abundante. Obtenga atención médica. En caso de contacto con la piel, lávela con agua abundante. Obtenga atención médica. En caso de ingestión, beba inmediatamente una buena cantidad de leche, claras de huevo o solución de gelatina. Si no se tiene disponible ninguna de éstas, beba agua en abundancia. Evita tomar bebidas alcohólicas. Obtenga atención médica.

NOTA AL MEDICO: La probabilidad de daño a las membranas mucosas podría contraindicar el uso de lavado gástrico. Podría ser necesario tomar medidas contra choque circulatorio, depresión respiratoria y convulsión.

PRECAUCIONES
PELIGROS PARA PERSONAS Y ANIMALES DOMESTICOS
PELIGRO

CORROSIVO: Causa daño irreversible a los ojos y quemaduras a la piel. Evite el contacto con los ojos, piel o ropa. Para proteger los ojos, use gafas de seguridad o mascarilla protectora, y para proteger la piel use guantes de hule/goma al manejar el producto. Lávese bien con agua y jabón después de manejar el producto. Quítese la ropa contaminada y lávela antes de volver a usarla. Nocivo en caso de ingestión. Sólo en caso de emergencia médica, llame al 800-228-5635. En países fuera de Norteamérica llame al: 651-632-8946.

ALMACENAMIENTO Y DESECHO

PROHIBICIONES

Al almacenar o desechar, no contamine el agua ni los alimentos de personas o animales. Está prohibido desechar en vertederos al aire libre. No vuelva a usar el envase vacío.

DESECHO DE PESTICIDAS: Los residuos del pesticida son extremadamente peligrosos. El desechar de manera incorrecta los residuos de pesticida, de la mezcla de "spray" o de la mezcla de residuo del enjuague, constituye un incumplimiento de la ley federal. Si estos residuos no pueden ser eliminados usándolos de acuerdo a las instrucciones en la etiqueta, póngase en contacto con la Agencia de Control de Pesticidas o de Control Ambiental de su Estado, o con el representante encargado de Desechos Peligrosos de la Oficina Regional de la "EPA" (Agencia de Protección Ambiental) más cercana.

DESECHO DE ENVASE: Enjuague tres veces (o el equivalente). Luego, puede ofrecerlos para reciclarlos o reacondicionarlos. También puede perforarlos y desecharlos en un vertedero sanitario, incinerarlos, o bien, quemarlos si está permitido por las autoidades estatales y locales. Si los quema, manténgase alejado del humo.

Registrado en la NSF, cumple con las Normas generales de la USDA de 1998. (Documento 3.2.2 de las Normas generales para el registro de productos no alimenticios de la NSF) Registro de la NSF Nº 026135.

DISINFECTANT: 1:128 (1 OUNCE PER GALLON OF WATER)
SANITIZER: 1:512 (1 OUNCE PER 4 GALLONS OF WATER)
DIRECTIONS FOR USE: It is a violation of Federal law to use this product in a manner inconsistent with its labeling.

FOR DISINFECTING: USES: Floors, walls, metal surfaces, painted surfaces, exterior bowl surfaces, empty basins, showers, garbage cans, lavatory fixtures, and other hard inanimate non-porous surfaces. **APPLICATION:** Remove gross filth and heavy soil deposits. Preclean all surfaces prior to disinfection. Thoroughly wet surfaces. Use 1 ounce per gallon of water for a minimum contact time of 10 minutes in a single application. Can be applied with a mop, sponge, or cloth as well as spraying or soaking. The recommended use solution is prepared fresh for each use then discarded. Rinsing is not necessary unless floors are to be waxed or polished. FOR SANITIZING: For use on hard non-porous surfaces such as counter tops, eating utensils, and drinking glasses. Remove gross filth and heavy soil deposits. Preclean all surfaces prior to sanitizing. Thoroughly wet surfaces. Use 1 ounce per 4 gallons of water for a minimum contact time of 1 minute in a single application. Can be applied with a mop, sponge, or cloth as well as soaking. The recommended use solution is prepared fresh for each use then discarded. Drain thoroughly. Do not rinse. Before use as a sanitizer in federally inspected meat and poultry plants and dairies, food products and packaging materials must be removed from the room or carefully protected. A potable water rinse is not required following use of this compound on previously cleaned hard surfaces provided that the surfaces are adequately drained before contact with food so that little or no residue remains.

DIRECTIONS FOR SANITIZING EATING AND DRINKING UTENSILS IN EATING ESTABLISHMENTS: 1) Scrape and pre-wash utensils and glasses whenever possible. 2) Wash with a good detergent or compatible cleaner, such as Buckeye Dysh™. 3) Rinse with clean water. 4) Sanitize in a solution of 1 ounce to 4 gallons of water (200 ppm). Immerse all utensils for at least 2 minutes or for a contact time specified by governing sanitary code. 5) Place sanitized utensils on a rack or drainboard to air dry. 6) Fresh sanitizing solution should be prepared at least daily or when visibly soiled. NOTE: A clean potable water rinse following sanitization is not permitted under Section HSS 196.13 of the Wisconsin Administrative Code. RESTAURANT AND BAR USE: For use as a sanitizer on dishes, glassware, silverware, cooking utensils, wash with detergent, rinse thoroughly and immerse in a solution (1 ounce per 4 gallons of water) for at least 1 minute. Drain thoroughly. Do not rinse. BEVERAGE PLANTS: For sanitizing of bottling or pre-mix dispensing equipment, after cleaning thoroughly rinse equipment with cold or luke warm water. Fill equipment with a solution 1 oz. per 4 gallons of water (200 ppm of quat). Allow the solution to remain in contact with equipment for at least 1 minute or until operations resume at which time the sanitizing solution should be drained from the system. To insure the removal of flavors, it is suggested that during changeover between products, the system should be cleaned, rinsed and flushed with the sanitizing solution for at least 1 minute. Allow to drain completely before using.

SANITARY FILLING: Recommended for use in sanitizing bottles or cans in the final rinse application. This formulation is to be proportioned into the final rinse water line of the container washer or rinser in concentration of 200 ppm. A sanitizing solution of 200 ppm active quat should be used in an external spraying application for the filler and closing machine. STORAGE TANK SANITIZING: Recommended for sanitizing beer fermentation and holding tanks. A solution of 200 ppm should be applied by spraying or used in combination with automated cleaning systems. Drain thoroughly. Do not rinse. For mechanical operations or automated systems, the used sanitizing solution may not be reused for sanitizing, but may be reused for other purposes such as cleaning.

STATEMENT OF PRACTICAL TREATMENT

If in eyes, flush with plenty of water. Get medical attention. If on skin, wash with plenty of water. Get medical attention. If swallowed, drink promptly a large quantity of milk, egg whites, gelatin solution or if these are not available, drink large quantities of water. Avoid alcohol. Get medical attention. NOTE TO PHYSICIAN: Probable mucosal damage may contraindicate the use of gastric lavage. Measures against circulatory shock, respiratory depression and convulsion may be needed.

PRECAUTIONARY STATEMENTS

HAZARDS TO HUMANS AND DOMESTIC ANIMALS

DANGER

CORROSIVE: Causes irreversible eye damage and skin burns. Do not get in eyes, on skin, or on clothing. To protect eyes wear goggles or face shield and to protect skin, wear rubber gloves when handling. Wash thoroughly with soap and water after handling. Remove contaminated clothing and wash before reuse. Harmful if swallowed. For medical emergencies only, call 800-228-5635. Outside North America call 651-632-8946.

STORAGE AND DISPOSAL

PROHIBITIONS: Do not contaminate water, food, or feed by storage or disposal. Open dumping is prohibited. Do not reuse empty container.

PESTICIDE DISPOSAL: Pesticide wastes are acutely hazardous. Improper disposal of excess pesticide, spray mixture, or rinsate is a violation of Federal law. If these wastes cannot be disposed of by use according to label instructions, contact your State Pesticide or Environmental Control Agency, or the Hazardous Waste representative at the nearest EPA Regional Office for guidance.

CONTAINER DISPOSAL: Triple rinse (or equivalent). Then offer for recycling or reconditioning, or puncture and dispose of in a sanitary landfill, or incineration, or, if allowed by state and local authorities, by burning. If burned, stay out of smoke.

NSF registered, meets USDA 1998 Guidelines (NSF Nonfood Registration Guidelines Document 3.2.2). NSF Registration no. 026135.